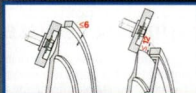


LAME DI TERZA GENERAZIONE. L'EVOLUZIONE

THIRD-GENERATION BLADES.
THE EVOLUTION

BREVETTO MONDIALE
INTERNATIONAL PATENT
MI2006A000934

Affilatura massima
Max sharpening



Sostituire lama
in prossimità
del gradino
Replace the blade
in proximity of the step



LAME
UNIVERSALI
APPLICABILI
A TUTTI I MODELLI
DI AFFETTATRICI
UNIVERSAL BLADES
SUITABLE
FOR ALL SIZES
MACHINES

Alimenti, sangue e succhi vari non si depositano sulla lama
Food, blood and juices don't stick on the blade

LAMA SEMPRE
PULITA
SENZA PERDITE
DI TEMPO
BLADE ALWAYS
CLEAN,
SAVING TIME

TAGLIO PERFETTO
PERFECT CUT

NESSUNO SPRECO
NO WASTE



Piccolo G.

BOSTON PRODUCT S.r.l. Italy - Third Generation Blade Info&Data

LAME PER AFFETTATRICI
RASSEPE[®]
DAL 1827
GERMAN STEEL

ISTRUZIONI PER L'IMPIEGO E LA PULIZIA DELLA LAMA.

HOW TO USE AND CLEANING THE BLADE.

Caratteristiche Principali

Lama di Terza Generazione (non adatta per alimenti congelati)

- Alimenti, sangue e succhi vari non si depositano sulla lama
- Il sapore del prodotto rimane inalterato perché la lama non si riscalda
- Anche dopo lunghe sedute di taglio, la lama, grazie al particolare profilo, risulta perfettamente pulita al proprio interno, così come il coprilama
- Basso coefficiente d'attrito
- Evita i consueti sprechi delle normali lame
- Permette il taglio anche di fette sottilissime e perfette
- Estrema resistenza all'usura e all'abrasione
- Elevata protezione dalla corrosione
- Eccellente lucentezza

www.bostonproducts.it

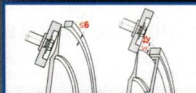
LAME DI TERZA GENERAZIONE. L'EVOLUZIONE

THIRD-GENERATION BLADES.
THE EVOLUTION

BREVETTO MONDIALE
INTERNATIONAL PATENT
MI2006A000934

LAME
UNIVERSALI
APPLICABILI
A TUTTI I MODELLI
DI AFFETTATRICI
UNIVERSAL BLADES
SUITABLE
FOR ALL SIZES
MACHINES

Affilatura massima
Max sharpening



Sostituire lama
in prossimità
del gradino
Replace the blade
in proximity of the step



Alimenti, sangue e succhi vari non si depositano sulla lama
Food, blood and juices don't stick on the blade

LAMA SEMPRE
PULITA
SENZA PERDITE
DI TEMPO
BLADE ALWAYS
CLEAN,
SAVING TIME

TAGLIO PERFETTO
PERFECT CUT

NESSUNO SPRECO
NO WASTE



Piccolo G.

BOSTON PRODUCT S.r.l. Italy - Third Generation Blade Info&Data



LAME PER AFFETTATRICI

RASSEPE

DAL 1827

GERMAN STEEL

ISTRUZIONI PER
L'IMPIEGO E LA PULIZIA
DELLA LAMA.

HOW TO USE AND
CLEANING THE BLADE.

Main Features

Third Generation Blade (not suitable for frozen food)

- Prevent the usual waste associated with normal blade
- Food, blood and juices don't stick on the blade
- Grant perfect, super thin slices
- The product keep its original taste, because the blade doesn't get warm
- Even after long time using, thanks to the particular profile, blade is perfectly clean inside, and so the cover-blade
- Incredible resistance to wear and abrasions
- Added protection against corrosion
- Low friction coefficient
- Super shine

ISTRUZIONI PER L'IMPIEGO DELLA LAMA HOW TO USE THE BLADE

L'impiego ottimale della lama presuppone una costante pulizia ed un frequente controllo della sua affilatura, che può essere eseguita fino ad una riduzione del suo diametro esterno di circa 12 mm dal valore nominale da nuovo (rif. EN 1974:1998).

Il personale addetto a queste operazioni necessita di adeguato addestramento. Si raccomanda l'impiego del libretto di uso e manutenzione dell'affettatrice per i dettagli operativi ed i requisiti di sicurezza.

For the best use of the blade it is required a steady cleaning and a frequent check of its sharpening, that can be done up to a reduction of about 12 mm of its nominal outside diameter, as new (ref EN 1974:1998). Personnel assigned to this operation must be trained properly. You are requested to follow the slicing machine "Use and maintenance manual" for the operating details and the safety requirements.

PULIZIA DELLA LAMA - CLEANING

- Scollegare l'affettatrice dalla presa di corrente, chiudere la vela, smontare il coprilama ed il paraferata e rimuovere o ribaltare il piatto portamerce.
- Eseguire la pulizia di ambedue le facce della lama usando un panno morbido imbevuto in alcool denaturato.
- Verificare che la cromatura della lama sia ancora integra e che non esistano zone arrugginite.
- *Disconnect the slicing machine from the socket, close the thickness plate, remove the blade cover and the slice deflector and disassembly or tilt the food carriage.*
- *Clean both the blade sides with a soft cloth, soaked in denatured alcohol.*
- *Verify the chromium plating integrity and the absence of rusted areas.*

AFFILATURA - SHARPENING

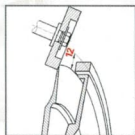
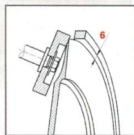
- Sgrassare la lama con un panno morbido imbevuto di alcool denaturato.
- Disporre l'affilatoio incorporato nella posizione di affilatura, oppure installare l'affilatoio a corredo dell'affettatrice.
- Affilare la lama per 10° - 15°

Affilatoio con un solo pulsante o leva ► è sufficiente una leggera pressione per massimo 5 sec. ◀
Verificare la corretta affilatura della lama.

Affilatoio con due pulsanti o leve. ► è sufficiente una leggera pressione per massimo 5 sec. ◀
Dopo la prima operazione di affilatura, fermare la lama ed accertarsi con una matita della formazione di una leggera bava sul suo filo. Procedere quindi con la seconda operazione di finitura per circa 5" ◀

Attenzione: non protrarre l'operazione di finitura oltre il tempo suggerito, per evitare la deformazione del filo lama.

- Pulire energicamente le mole con spazzolino e alcool denaturato.
- Riposizionare e riporre l'affilatoio.
- Prima del riutilizzo dell'affettatrice rimuovere i residui di affilatura con pennello e panno morbido.



**affilatura massima
max sharpening**

- *Degrease the blade with a soft cloth, soaked in denatured alcohol.*
- *Put the built-in sharpener in its working position, or install the sharpener supplied with the machine.*
- *Sharpen the blade for 10 to 15 seconds.*
- **Sharpener with one button or lever only** ► just apply light pressure for a maximum of 5 seconds ◀
Verify that the blade is sharpened right.
- **Sharpener with two buttons or levers** ► just apply light pressure for a maximum of 5 seconds ◀
After having done the first operation (sharpening), stop the blade and, with a pencil, be sure to have a slight burr on its edge.
- *Then go on with the second step (deburring) for about 5 seconds.* ◀
- **Attention: do not extend the deburring operation over the suggested time, to avoid the distortion of the blade edge.**
- *Brush the wheels with denatured alcohol.*
- *Reposition or put the shapener away.*
- *Before using again the machine remove the sharpening chips with brush and a soft cloth.*

SOSTITUZIONE - REPLACEMENT

- La sostituzione della lama deve essere eseguita solo da personale addestrato, dotato di mezzi antinfortunistici adeguati e secondo le prescrizioni del costruttore dell'affettatrice.
- La lama è fornita già affilata; tuttavia è consigliabile la sua riaffilatura all'atto dell'installazione, per meglio adattarla alla geometria dell'affettatrice.
- La lama è in acciaio e come tale può essere riciclata. Eliminare il filo tagliente prima del riciclaggio!

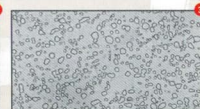
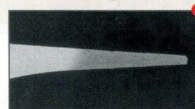
- *Blade replacement must be done by trained personnel only, equipped with suitable accident prevention means and in accordance with the procedure established by the machine manufacturer.*
- *Blade is delivered already sharpened; however it would be better to sharpen it again after its installation, to fit the machine geometry.*
- *Blade material is steel and so can be disposed. Remove the cutting edge before disposal.*

MATERIALE - MATERIAL

Acciaio laminato a caldo. Qualità 100Cr6, mat. n° 1.2067 decapato, ricotto a cementite sferico e ricotto finale. Tolleranze secondo DIN EN 10048/96.

Hot rolled steel. Quality 100Cr6, mat. N° 1.2067, pickling, annealing and spheroidal cemented, and final annealing. Tolerances DIN EN 10048/96.

- 1 Sezione longitudinale simmetrica in zona tagliente e stato di cromo.
Symmetric longitudinal section in cutting edge zone and chrome state.
- 2 Profondità totale dello strato indurito di circa 10mm.
Total depth of hardening coat o ca. 10mm.
- 3 Struttura: perlite globulare al 100%.
Structure: globular pearlite at 100%.



TERZA GENERAZIONE

le nuove frontiere delle lame per affettatrici

THIRD GENERATION

new frontiers for slicers' blades

Le numerose ricerche e prove di laboratorio, hanno portato **RASSEPE srl** alla realizzazione di una nuova lama chiamata lama di **TERZA GENERAZIONE**, studiata per ottenere un taglio sempre "più perfetto".

PROFILO SPECIALE DELLA FASCIA DI TAGLIO
 Il profilo che si sviluppa su due diversi livelli e la fascia stretta, riducono al minimo la superficie di contatto della lama con il prodotto evitando inutili attriti e lasciando sempre pulita la porzione di lama non direttamente interessata al taglio.

ADATTA A TUTTI I TIPI DI TAGLIO
 Questo tipo di finitura è possibile adattarla a tutta la gamma di lame, come soluzione vincente anche per il taglio di salumi, formaggi e verdure.

- Evita i consueti sprechi delle normali lame
- Permette il taglio anche di fette sottilissime e perfette
- Il sapore del prodotto rimane inalterato perché la lama non si riscalda

RASSEPE srl is renowned not only for its revolutionary production technologies but also for its in-depth research and numerous laboratory tests resulted in the new blade named **THIRD GENERATION** blade and it has the following features.

A CUTTING SURFACE WITH A SPECIAL PROFILE
 The profile created by two different levels and the narrow band reduces to a minimum the contact area with the product. This avoid that product sticks to the band of the blade which remains clean.

IDEAL TO SLICE ANY KIND
 This type of finishing can be used for all blades and offers the perfect solution to slice all delicatessen products and cheese.

- Prevents the usual waste associated with normal blades.
- Grant perfect, super-thin slices.
- The product keep its original taste because the blade doesn't get warm.

Anche dopo lunghe sedute di taglio la lama, grazie al particolare profilo, risulta perfettamente pulita al proprio interno, così come il coprilama.

Even after long time using, thanks to the particular profile, blade is perfectly clean inside, and so the coverblade.



Alimenti, sangue e succhi vari non si depositano sulla lama
Food, blood and juices don't stick on the blade



Noi lavoriamo per un taglio perfetto e il formaggio non lo grattuggiamo. Lo tagliamo a fette.
We work for a perfect slice and we don't grate cheese. We perfectly slice it without waste.

LA FINITURA A SPECCHIO:
IL PROCESSO DI CROMATURA HEFF 25
 La finitura a specchio, ottenuta sia nella parte esterna che interna grazie all'utilizzo di moderne pulitrici, unitamente ad un particolare procedimento di cromatura (che utilizza cromo duro a spessore catalizzato e microfessurato), rende la lama non porosa, mantenendola perfettamente pulita.

- Estrema resistenza all'usura e all'abrasione
- Elevata protezione dalla corrosione
- Basso coefficiente d'attrito
- Eccellente lucentezza

THE MIRROR FINISHING
 The MIRROR finishing is created on the inner and outer surface of the blade, thanks to the modern polishing machines and to a special HEFF25 chromium plating process which uses catalyzed and micro-cracked hard chrome that makes the blade nonporous and perfectly cleaned.

- Incredible resistance to wear and abrasions.
- Added protection against corrosion.
- Low friction coefficient.
- Superb shine.

Adatta a tutti i tipi di taglio:
FORMAGGIO
SALUMI
VERDURE
 Ideal to slice everything:
CHEESE
DELICATESSEN PRODUCTS
VEGETABLES



LAME UNIVERSALI APPLICABILI A TUTTI I MODELLI DI AFFETTATRICI
UNIVERSAL BLADES SUITABLE FOR ALL SLICING MACHINES

